



BAD RAMSACH QUELLHOTEL
durchatmen am Wisenberg

HERZLICH WILLKOMMEN

MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Gelebte Gastfreundschaft und raffinierte Gaumenfreude erleben Sie bei uns im Bad Ramsach.

Unser Angebot im Restaurant basiert auf der Verwendung von regionalen Produkten, dabei steht das Handwerk im Vordergrund. Vieles wird, unter der Leitung vom Küchenchef Sebastian Haas, selbst hergestellt und ist somit «hausgemacht». Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen und freuen Sie sich auf eine vielseitige Weinkarte mit Klassikern aus der Region und bekannten Spitzenweinen. Unser Serviceteam bedient Sie mit viel Herzlichkeit und Engagement. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Hermann Mazotti
Gastgeber und Hotelier

Doris Jegerlehner
Leitung Restauration

WARME KÜCHE

Montag bis Samstag
Sonntag

11:30 bis 14:00
11:30 bis 14:00

18:00 bis 21:30
17:30 bis 20:30

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag
Sonntag

09:00 bis 23:00
09:00 bis 22:00

PREISE

sind in CHF und inkl. 7,7% MwSt.

Bei Unverträglichkeiten und Fragen bezüglich Produktherkunft, wenden Sie sich bitte an den Serviceverantwortlichen.



BALANCEMENU

5 Gang 84.00
4 Gang ohne Fisch 69.00

Winterliches Salatbouquet

mit Wachtelbrust, Röteli-Feigen
und Blauschimmelkäse

Rindskraftbrühe

hausgemachte Kräuterflädli und Siedfleisch-Würfeli

Gebratene Forellenfilet

auf Safrantagliatelle mit Gemüseperlen

Perlhuhnbrust im Speckmantel ✓

auf Kürbisrisotto mit Minigemüse

Schokoladenterrine mit Meringueglace

RAMSACHMENU

4 Gang 62.00

Nüsslisalat „Waldmeister“

mit lauwarmen Pilzen und gebratenen Speckstreifen

Kürbiscremesuppe ✓

mit Kürbiskernöl

Stroganoff vom Rindsfilet „Ramsach-Style“

mit pikanter Paprikarahmsauce
dazu Tagliolini und buntes Herbstgemüse


Coupe Nesselrode


Vermicelles, Vanilleglace und Rahm




KALTE VORSPEISEN UND SALATE

CHF

Tatar „Alice“ (70gr.)  21.00
mild, mittel oder feurig, mit Toast und Butter

Carpaccio vom Weiderind ✓  19.50
hausgemachte Limettenmayonnaise und Wiesenkräuter

Erntefrischer Blattsalat ✓ ✓  9.50
saisonales Angebot vom Feld

Gemischter Salat ✓  12.00
verschiedene marinierte Gemüsesalate und saisonaler Blattsalat

Märitsalat in der Schüssel zum Teilen p.P. 10.50
saisonales Angebot vom Feld

Nüsslisalat „Waldmeister“ 16.50
mit lauwarmen Pilzen und gebratenen Speckstreifen
Gerne servieren wir diesen, auch ohne Speckstreifen

Winterliches Salatbouquet 18.50
mit Wachtelbrust, Röteli-Feigen
und Blauschimmelkäse

Geräucherte Forelle auf Chicoree-Orangensalat 16.50
mit glasierten Baumüssen und Apfelvinaigrette

SUPPEN

CHF

Kürbiscremesuppe ✓ 9.50
mit Kürbiskernöl

Rindskraftbrühe  9.50
hausgemachte Kräuterflädli und Siedfleisch-Würfeli

Suppe des Tages 9.00
aus dem Suppentopf geschöpft




FLEISCHGERICHTE HERBSTLICH	CHF
Rosa Lammierstück unter Kräuterkruste (160gr.) ✓ Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Bohnen-Speck-Bündeli	34.50
Ribeyesteak vom Rind 220gr. (marmoriert) mit Chilibutter ☒ Kräuterflûte und buntem Minigemüse	42.00
Tatar „Alice“ (140gr.) ☒ mild, mittel oder feurig, mit Toast und Butter	29.00
Perlhuhnbrust im Speckmantel ✓ ☒ Auf Kürbisrisotto mit Minigemüse	34.50
FLEISCHGERICHTE KLASSIKER	CHF
Stroganoff vom Rindsfilet „Ramsach-Style“ pikante Paprikarahmsauce, Tagliolini und buntes Wintergemüse	40.00
Sautierte Kalbsleber ☒ Cherrytomaten, Schalotten und frisch gezupfte Kräuter, dazu goldig gebratene Rösti und saisonales Gemüse	35.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes ☒ an Champignonsauce nach Ramsach-Rezept, dazu goldig gebratene Rösti und Gemüsebouquet	37.50
Cordon Bleu vom Schwein oder Kalb gefüllt mit gekochtem Hinterschinken und Appenzellerkäse, knusprige Pommes frites und buntem Marktgemüse	31.50 / 38.00
Paniertes Schweinsschnitzel in Butter knusprig gebraten dazu Pommes frites	26.00



FISCHGERICHTE

CHF

Eglifilets mit Mandelbutter 
Kräuterreis und Gemüsebouquet


34.00

Forellenfilet mit Zitronenbutter 
Salzkartoffeln und buntes Gemüse


32.00

VEGETARISCH

CHF

Gefüllte Teigtaschen mit Steinpilzen 
in Trüffelbutter geschwenkt dazu Scheiben von der Belper-Knolle

27.50

Risotto mit Kürbiswürfeln 

24.50

Kräuterspätzli
mit Waldpilzragout

24.50



COUPES		CHF
Coupe Dänemark		11.50
Vanilleglace, warme Schokoladensauce und Rahm		
Coupe „Heissi Liebi“		12.00
Vanilleglace, warme Beeren und Rahm		
Bananensplit		12.50
Vanille- und Schokoladenglace, Bananen und Rahm		
Eiskaffee		9.50
Moccaglace und Rahm		
Coupe Latte Macchiato		12.50
Vanille- und Moccaglace, Baileys und Rahm		
Coupe Colonel		15.50
Zitronensorbet, Vodka		
Coupe Pruneaux		15.50
Zwetschgen sorbet, Vieille Prune		
Coupe Nesselrode		12.50
Vermicelles, Vanilleglace, Rahm		
GLACE		CHF
Rahmglace	Pro Kugel	4.00
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca und Aprikose		
Sorbet 	Pro Kugel	4.00
Zitronen, Zwetschge und Passionsfrucht		
Schokoladensauce		2.00
Schlagrahm		1.50




BAD RAMSACH QUELLHOTEL

durchatmen am Wisenberg

SÜSSE SPEZIALITÄTEN

CHF

Dessert Variation	16.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein, Toblerone-Mousse, Schokoladenglace	
Hausgemachtes Karamelköpfl mit Rahm 	8.00
Ramsacher Cremeschnitte	8.00
hausgemacht – täglich frisch – es het solangs het	
Zuger Kirschtorte „Treichler’s Original“	8.00
Jeden Tag ofenfrische Früchtewähe	7.00
Vermicelles mit Meringue	10.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	13.50
Schokoladenterrine mit Meringueglace	12.50

KINDERDESSERT

CHF

Biene Maja	7.00
Erdbeere- und Vanilleglace, Smarties	
Wonder-Bibi	7.00
Stracciatellaglace	
Dino-Tasse	7.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce	